

⑤

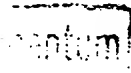
Int. Cl. 2:

C 12 G 1/06

⑱ **BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND**

A 23 G 9/00

DEUTSCHES PATENTAMT



DE 28 23 320 A 1

⑪

Offenlegungsschrift 28 23 320

⑫

Aktenzeichen:

P 28 23 320.7

⑬

Anmeldetag:

29. 5. 78

⑭

Offenlegungstag:

13. 12. 79

⑳

Unionspriorität:

⑳ ㉑ ㉒

—

㉔

Bezeichnung:

Lebensmittelzubereitungsform und Verfahren zu ihrer Herstellung

㉕

Anmelder:

Schneider, Ulrich; Romer, Gabriele; 8000 München

㉖

Erfinder:

gleich Anmelder

DE 28 23 320 A 1

PATENTANWÄLTE
DR. DIETER V. BEZOLD
DIPL. ING. PETER SCHÜTZ
DIPL. ING. WOLFGANG HEUSLER
MARIA-THERESIA-STRASSE 22
POSTFACH 800068
D-8000 MÜNCHEN 80

2823320

TELEFON 089/47 69 06
17 69 19
TELEX 522638
TELEGRAMM SOMBEX

29. Mai 1978
10352 Dr.v.B./Schä

Ulrich Schneider,
Hornstrasse 15, 8000 München 40

Lebensmittelzubereitungsform und Verfahren zu
ihrer Herstellung

A n s p r ü c h e

1. Lebensmittelzubereitungsform, die einen Körper aus gefrorenem Lebensmittel und einen teilweise in den Körper eingebetteten Stiel enthält, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß der Körper im wesentlichen aus gefrorenem Schaumwein besteht.
2. Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 1, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß der Körper aus einem Agglomerat von Schaumweineiskristallen besteht, die mit gasförmigem Kohlendioxid gefüllte Einschlüsse enthalten.

909850/0029

POSTSCHECK MÜNCHEN NR. 69148-800 • BANKKONTO HYPOBANK MÜNCHEN (BLZ 70020010) KTO. 6060257378

ORIGINAL INSPECTED

3. Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Körper die Form eines im Vergleich zu massivem Wassereis relativ brüchigen festen Schaumes hat, dessen disperse Phase im wesentlichen aus CO_2 und dessen kontinuierliche Phase im wesentlichen aus Wein mit den für Schaumwein üblichen Zusätzen besteht.
4. Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 1,2 oder 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Teil des Körpers, in den der Stiel eingebettet ist, einen um mindestens 20 % größeren Querschnitt hat als der dem Stiel abgewandte Teil des Körpers.
5. Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Körper im wesentlichen die Form einer Sektflasche aufweist.
6. Verfahren zum Herstellen einer Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß Schaumwein, der gelöstes und in Bläschenform dispergiertes Kohlendioxid enthält, in Gefäße einer dem gewünschten Körper entsprechenden Form gegossen wird, daß in die Form ein Stiel eingeführt wird, und daß der Schaumwein dann gefroren wird.
7. Verfahren zum Herstellen einer Lebensmittelzubereitungsform nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß man Schaumwein, der gelöstes und in Bläschenform dispergiertes Kohlendioxid enthält, in eine unter die Erstarrungstemperatur des Schaumweins gekühlte Kammer ausströmen und zu einer schneeartigen Masse gefrieren läßt, und daß man die schneeartige Masse dann unter Einpressen eines Stieles zu dem Körper verpreßt.

8. Verfahren nach Anspruch 7, d a d u r c h g e k e n n -
z e i c h n e t, daß die Kammer mindestens 10 K unter der
Erstarrungstemperatur des Schaumweins gehalten wird.

909850/0029

ORIGINAL INSPECTED

PATENTANWÄLTE
DR. DIETER V. HOFZOLD
DIPL. ING. PETER SCHÜTZ
DIPL. ING. WOLFGANG HEUSLER
MARIA-TERESIEN-STRASSE 22
POSTFACH 850665
D-8000 MÜNCHEN 86

2823320

4
TELEFON 089/476606
476619
TELEX 532635
TELEGRAMM SOMMER

29. Mai 1978
10352 Dr.v.B./Schä

Ulrich Schneider
Hornstrasse 15, 8000 München 40

Lebensmittelzubereitungsform und Verfahren zu ihrer
Herstellung

Die vorliegende Erfindung betrifft eine Lebensmittelzubereitungsform gemäß dem Oberbegriff des Anspruchs 1. Ferner betrifft die Erfindung Verfahren zum Herstellen einer solchen Lebensmittelzubereitungsform.

Schaumwein, wie Sekt, Champagner und Perlwein, ist ein seit langem bekanntes und beliebtes Lebens- und Genußmittel. Er kommt in Flaschen in den Handel und wird zum Verbrauch in Gläser abgefüllt. Dies ist in der Praxis häufig mit Nachteilen verbunden. Man benötigt unter Umständen viele Gläser. Die Gläser sind z.B. bei Gartenfesten hinderlich, sie werden leicht beschädigt und verwechselt. Außerdem wird der Sekt im Gedränge oft verschüttet.

909850/0029

Der vorliegenden Erfindung liegt dementsprechend die Aufgabe zugrunde, eine Lebensmittelzubereitungsform auf der Basis von Schaumwein anzugeben, die leichter verteilt und gehandhabt werden kann als der übliche flüssige Schaumwein.

Diese Aufgabe wird durch eine Lebensmittelzubereitungsform mit den Merkmalen des Anspruchs 1 gelöst.

Es sind zwar Lebensmittelzubereitungsformen aus einem gefrorenen Körper mit eingebettetem Stiel bekannt, nämlich das sogenannte "Steckerleis" oder "Eis am Stiel". Hier besteht der Körper jedoch aus einer Masse, die zum Gefrieren bestimmt ist und praktisch nie in flüssiger Form getrunken wird.

Durch die Lebensmittelzubereitungsform gemäß der Erfindung wird also die Möglichkeit geschaffen, Schaumwein, wie Sekt, Champagner, Perlwein und dergl. einfach zu lagern und bequem zu verteilen. Das normalerweise erhebliche Gewicht der dickwandigen Sektflaschen entfällt, der Sekt ist gleich vorportioniert, und er läßt sich bequem genießen. Gläser mit allen ihren Nachteilen werden nicht benötigt.

Da Sekt sehr kalt genossen werden kann, ist auch in geschmacklicher Hinsicht durch das Einfrieren keine nennenswerte Einbuße zu befürchten.

Die erfindungsgemäße Lebensmittelzubereitungsform "Sekt am Stiel" läßt sich auch leicht und preiswert herstellen. Gemäß einem bevorzugten Herstellungsverfahren läßt man Schaumwein aus einem unter Druck stehenden Behälter in eine tiefgekühlte Kammer ausströmen, so daß er rasch zu einer schneeartigen Masse erstarrt. Diese schneeartige Masse wird dann unter Einbettung eines Stieles in die gewünschte Form gepreßt.

Ein zweites geeignetes Verfahren besteht darin, daß man Schaumwein aus einem üblichen unter Druck stehenden Behälter in eine Form gießt, einen Stiel in diese einsetzt und den Schaumwein dann zum Gefrieren bringt. Durch den Gehalt an Kohlendioxid erstarrt der Schaumwein dabei in Form eines relativ brüchigen festen Schaumes, der eine wesentlich

geringere Festigkeit hat als massives Wassereis und daher bequem sowie angenehm genossen werden kann.

Der Körper hat vorzugsweise einen Querschnitt, der sich von dem den Stiel enthaltenden Ende zum entgegengesetzten Ende beträchtlich verjüngt, z.B. um mindestens 20³⁰%. Vorzugsweise hat der Körper ungefähr die Form einer Sektflasche. Dies hat den Vorteil, daß der dem Stiel abgewandte dünnere Teil schnell die Verbrauchstemperatur annehmen kann, nachdem die Lebensmittelzubereitungsform aus einem Tiefkühlfach oder dergl. entnommen worden ist, während der dickere dem Stiel nahe Teil längere Zeit Temperaturen unterhalb des Gefrierpunktes beizubehalten vermag, so daß ein vorzeitiges Auftauen und Abtropfen verhindert wird.

Im folgenden werden Ausführungsbeispiele der Erfindung unter Bezugnahme auf die Zeichnung näher erläutert.

Es zeigen:

Figur 1 eine Seitenansicht einer ersten Ausführungsform der Lebensmittelzubereitungsform gemäß der Erfindung;

Figur 1A eine stark vergrößerte geschnittene Ansicht eines Teiles der Lebensmittelzubereitungsform gemäß Fig. 1, und

Figur 2 eine Fig. 1A entsprechende Ansicht einer zweiten Ausführungsform der Erfindung.

Das dargestellte Beispiel der Lebensmittelzubereitungsform gemäß der Erfindung enthält einen Körper 10, der im wesentlichen aus gefrorenem Schaumwein besteht. Der Körper ist länglich und kann rotations-symmetrisch oder abgeflacht sein. In das eine Ende des Körpers ist ein Stiel 12, z.B. aus Holz, eingebettet.

Der Körper 10 kann eine rotationssymmetrische oder abgeflachte Form haben. Vorzugsweise verjüngt sich der Querschnitt des Körpers erheblich, z.B. um mindestens 20 %, von dem dem Stiel 12 benachbarten Ende zum entgegengesetzten Ende. Der Körper kann z.B., wie dargestellt, von der Seite gesehen im wesentlichen die Form einer Sektflasche haben. Dies hat den Vorteil, daß der dem Stiel abgewandte, dünnere Teil rascher Gebrauchstemperatur annimmt, wenn die Lebensmittelzubereitungsform aus einem Tiefkühlfach oder dergl. entnommen wird, während das andere Ende, in das der Stiel eingebettet ist, ein größeres Kältespeichervermögen hat und sich dementsprechend langsamer erwärmt, so daß ein vorzeitiges Schmelzen und Abtropfen verhindert wird.

Die Lebensmittelzubereitungsform gemäß Fig. 1 kann einfach dadurch hergestellt werden, daß man ein entsprechend geformtes Gefäß, z.B. aus Polyäthylen, mit Schaumwein aus einem unter Druckstehenden Behälter füllt, den an einer entsprechenden Halterungsvorrichtung angebrachten Stiel einsetzt und den Schaumwein dann zum Gefrieren bringt. Da der kurz vor dem Einfüllen erst druckentlastete Schaumwein noch erhebliche Mengen von gelöster und in Form von Bläschen dispergierter Kohlensäure enthält, erstarrt er in Form eines relativ brüchigen festen Schaumes, wie in Fig. 1A dargestellt ist. Diese Konsistenz wird vom Verbraucher als angenehm empfunden.

Ein anderes Herstellungsverfahren besteht darin, daß man Schaumwein aus einem unter Druck stehenden Behälter in eine vorzugsweise tiefgekühlte Kammer ausströmen läßt, so daß er zu einer schneeartigen Masse erstarrt. Die Kammerwandungen können z.B. eine Temperatur von -20°C und darunter haben. Die entstehende schneeartige Masse aus Schaumweinkristalliten, die mit Kohlendioxid gefüllte Einschlüsse enthalten, werden dann unter Einpressen eines Stiels in die gewünschte Form gepreßt, so daß sich ein Körper 10' aus einem Agglomerat von Schaumweinschneeteilchen ergibt, wie es schematisch in Fig. 2 dargestellt ist.

Der Körper aus gefrorenem Schaumwein wird schließlich im allgemeinen noch mit einer Umhüllung oder Verpackung versehen, vorzugsweise mit

2823320

~~-5-~~
8

einer relativ festen, geschlossenen Aluminiumfolie.

Bei Aufbewahrung in einem mit Kohlensäureschnee gekühlten Behälter ist die vorliegende Schaumweinzubereitung praktisch beliebig lagerungsfähig, aber auch in einem modernen Tiefkühlfach ist eine Lagerung ohne nennenswerte Qualitätseinbuße für längere Zeit möglich.

909850/0029

2823320

Nummer: 28 23 320
Int. Cl. 2: C 12 G 1/06
Anmeldetag: 29. Mai 1978
Offenlegungstag: 13. Dezember 1979

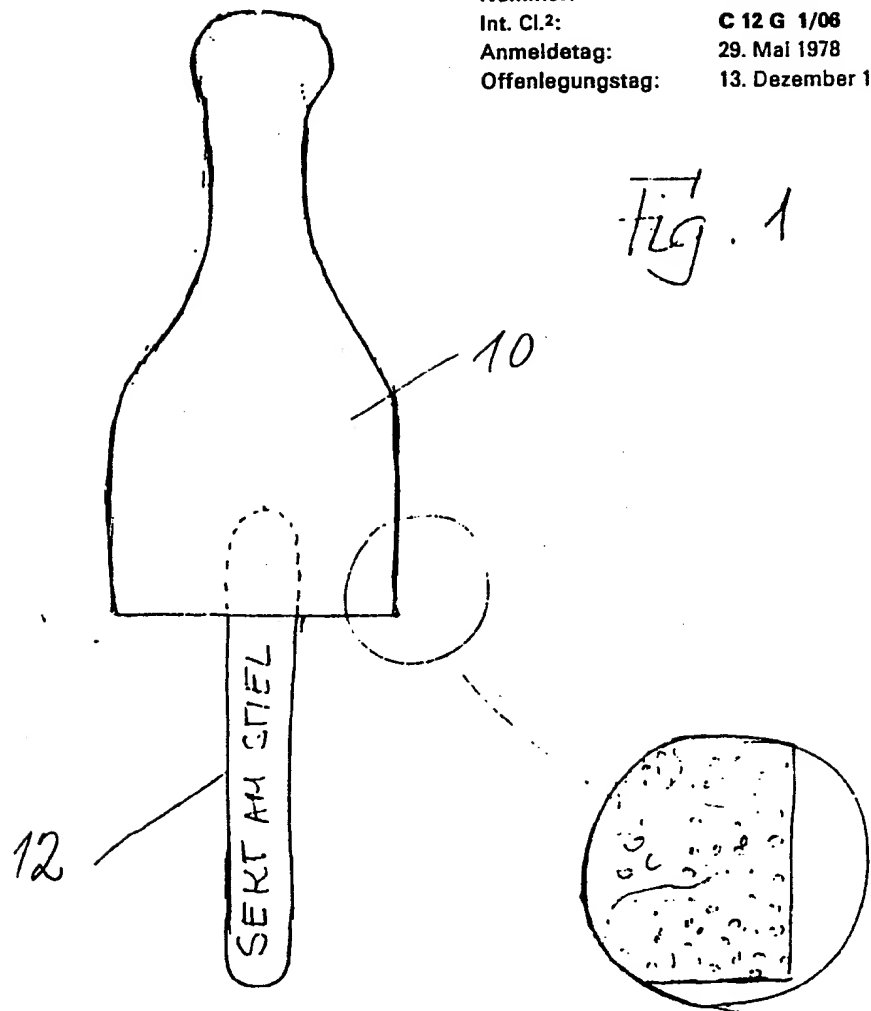


Fig. 1 A

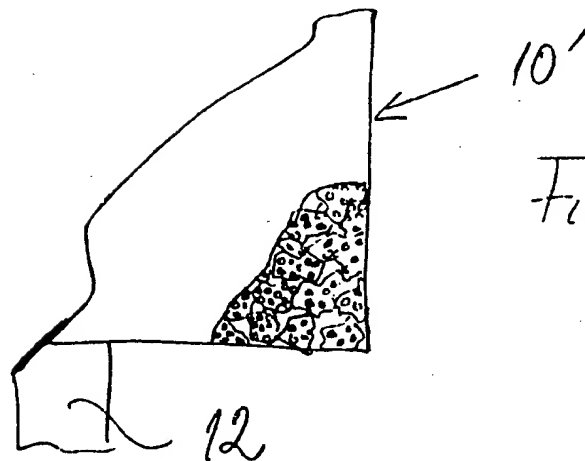


Fig. 2

909850/0029

10235
1-7
22.5.78